



reteta-video.ro

## Negresa cu Branza si Fructe

O **negresa** cu adevarat negresa cred eu ca nu trebuie sa fie pufoasa. Trebuie sa fie exact opusa, adica densa, **lipicioasa si umeda** se sfarama in mana si sa se lipeasca de cerul gurii. Sa fie consistenta si oricat ti-ai dori sa dai toata tava gata sa nu poti. Pur si simplu. Asta chiar daca adori **prajiturile cu ciocolata!** Sa o savurezi cu mare drag si sa te umple de placere. Sa vrei si a doua bucatica, nu mai poti si sa visezi la ea pana in ziua urmatoare. Cam asa mi s-a intamplat cu **negresa cu crema de branza si fructe**. Eu am facut-o cu capsuni, dar pregatit-o cu orice fructe de sezon: cirese, visine, mure, afine, zmeura sau coacaze, si sa vad eu daca nu o sa ziceti ca mine. Este o combinatie intre **cheesecake** si **brownie**, cum ar zice americanii, cu crema de branza, ciocolata, unt si fructe. Ce sa ziceti, e prajitura perfecta. Trebuie doar sa folositi unt cu minim 80% grasime si o ciocolata neagra de calitate, cu minim 60% continut de cacao. Si trebuie sa aveti rabdare. Nu sa o faceti, pentru ca se pregateste foarte simplu si rapid, dar o sa va invartiti apoi in jurul tavii asteptand sa se raceasca, pentru ca este frageda si se poate rupe foarte usor. Dar asteptarea merita! Fiecare minutel, chiar! **Blatul de cacao** poate fi el singur o negresa, asa ca daca nu aveti sau nu vreti sa puneti si crema de branza, nu-i bai! Scufundati cateva fructe in ea si uitati ca trebuie sa-l coaceti mai putin, cam 20 de minute, caci evident se face mai repede. Nu va asteptati ca o scobitoare sa iasa curata din negresa, ca altfel nu mai e negresa, ci usor umeda, cu bucatele mici lipite de ea. Puneti deasupra un mot de crema de branza si cu putin zahar si delectati-va! Zi ziceti voi daca asta nu-i **negresa** perfecta!

### INGREDIENTE NEGRESA CU BRANZA SI FRUCTE

90 g de faina  
150 g de zahar  
100 g de nuci, tocate mare  
100 g de ciocolata neagra, cu minim 60% cacao  
125 g de unt, cu minim 80% grasime  
2 oua  
2 linguri cu cacao  
200 g de crema de branza  
50 g de zahar pudra  
40 g de faina  
un ou  
o lingurita cu extract de vanilie  
coaja rasa de la o lamaie  
200 g de fructe (capsuni, cirese, visine, mure, zmeura, afine, coacaze)  
sare

### MOD DE PREPARARE NEGRESA CU BRANZA SI FRUCTE (dimensiune 16x25 cm)

#### PASUL 1

Taiem capsunile in bucatele, daca folositi alte fructe mici nu este cazul.  
Pregatim o tava cu dimensiunile de 16x25 cm si inalta de 6-7 cm, in care aranjam hartie pentru copt

#### PASUL 2

Punem crema de branza intr-un bol, adaugam cele 50 g de zahar pudra si oul si mixam pana cand avem o crema fina si omogena.  
Punem cele 40 g de faina si coaja de lamaie si mai batem pana la incorporarea completa, apoi lasam deoparte.

#### PASUL 3

Incalzim cuptor. Pregatim aragazul si o cratita in care punem apa si o lasam sa fiarba.

#### PASUL 4

Intr-un bol rezistent la caldura punem untul taiat in cubulete si ciocolata neagra rupta in bucatele si il asezam deasupra cratitei cu apa care fierbe. Bolul folosit trebuie sa se potrivesca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe langa el. Apa din cratita trebuie sa fiarba incet, iar fundul bolului sa nu atinga deloc apa. Din cand in cand amestecam si lasam untul si ciocolata sa se topeasca pe bucatile de aburi. Cand toate s-au topit si avem un amestec lucios si omogen, punem deoparte si nu le lasam mai mult decat este necesar.

#### PASUL 5

Punem cele 2 oua intr-un bol mare, impreuna cu un sfert de lingurita cu sare, cele 150 g de zahar si extractul de vanilie si mixam, la viteza mica, apoi o marim treptat. Batem pana cand amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios, pufos si aerat si are consistenta unei creme, exact ca in cazul pandispanului cu unt.

#### PASUL 6

Turnam in fir subtire amestecul de ciocolata topita si unt, care trebuie sa fie caldut, si mai mixam pana la omogenizare.

#### PASUL 7

Punem nucile, dar puteti folosi si alune. Asezam deasupra bolului o sita in care rasturnam cele 90 g de faina si praful de cacao cernem. Mixam din nou, intai la viteza mica, pana la incorporate completa.

**PASUL 8**

Rasturnam compozitia pentru negresa in tava pregatita, punem deasupra crema de branza si o intindem pe toata suprafata, apoi cu o lingura facem miscari circulare in aluat.

**PASUL 9**

Aranjam deasupra fructele, apasand usor, cat sa se scufunde pe jumatate in aluat.

**PASUL 10**

Punem prajitura in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 35-40 de minute.

**PASUL 11**

Cand este rumenita usor, dar mijlocul ramane putin cremos o scoatem din cuptor. Daca folositi testul scobitorii aceasta trebuie sa iasa usor si fara a lasa mici bucatele umede de aluat pe ea.

**PASUL 12**

O lasam sa se raceasca complet in tava, pentru ca este foarte frageda si se poate rupe usor, apoi feliem cu un cutit bine ascutit pe verticala si stergem cu un prosop umde dupa fiecare taietura.

**PASUL 13**

Negresa poate fi pastrata in frigider 2-3 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Negresa cu Branza si Fructe*.**

**POFTA BUNA!**